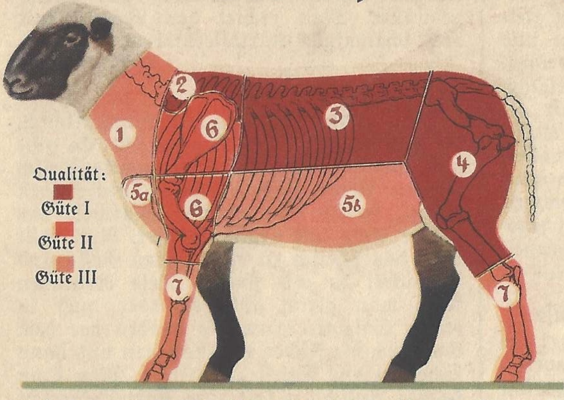
Was liefert das Schaf für die Küche?



	Süddeutsche Benennung:	Norddeutsche Benennung:
1)	Hals	Hals
2)	Grat oder Kamm	Grad oder Kamm
3)	Nierenstück od. Karree, ungespalten: Hammelrücken	Nierenstück oder Hammelkotelett, ungespalten: Hammelrücken
4)	Hammelkeule oder Schlegel	Hammelkeule
5a)	Halsstück	Halsstück
5b)	Bauchstück	Hammeldünnung
6)	Bug oder Schulter	Blatt
7)	Haxe	Bein

Außerdem: Kopf mit Hirn und Zunge, Nieren, Leber, Herz, Eingeweide, Kutteln oder Kaldaunen.

Koteletts werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in heißem Lamm- oder Hammelfett bei zweimaligem Wenden etwa 4 Minuten gebraten, noch besser auf dem Rost geröstet. Man kann die Koteletts auch in Mehl oder Semmel und Eigelb wenden und dann braten und die Soße mit etwas heißem Wasser oder saurer Sahne oder Buttermilch von der Pfanne gut ablöschen und über die Koteletts gießen.

(Dr. Wilsdorf, Berlin)

Falsches Reh

Ein Hammelbug wird vollkommen entfettet und einige Tage eingebeizt in eine Essigbeize mit Wacholderbeeren und einem Fichtenzweig. Man wendet ihn täglich um und begießt ihn mit dieser Beize. Dann wird das Fleisch ohne den Fichtenzweig gebraten. Die Tunke wird mit etwas Mehl und saurer Sahne eingedickt und der Braten als Rehbraten serviert.

(Deutsches Frauenwerk, Berlin)

Hammelkeule in Senf

1 Hammelkeule, Senf zum Bestreichen, 100 g Hammelfett, Zwiebelscheiben, 3 Eßlöffel Mehl zum Überstreuen, 1 l Wasser, Mehl und etwas Sahne oder Milch.

Die Hammelkeule wird 1—2 Tage vor Gebrauch von dem Fett befreit und dick mit Senf bestrichen. Das Fett wird ausgelassen und zum Braten verwendet. Die Keule wird mit Salz bestreut, mit Mehl besiebt und mit dem dampfend heißen Fett übergossen. Mit Zugabe von Zwiebelscheiben brät man den Braten zu schöner Farbe, gibt, wenn nötig, Wasser hinzu. Unter öfterem Begießen 2, höchstens $2^1/_2$ Stunden braten. Man reicht dazu Makkaroni oder Kartoffelklöße. Die Tunke muß evtl. gut entfettet und gebunden sein.

(Dr. Hünersdorf, Braunschweig)

Hammelhachee

Reste von Hammelfleisch gekocht oder gebraten, werden durch die Maschine gedreht, leicht mit Zwiebeln durchbraten, dann Makkaroni, Nudeln oder Spaghetti und Tomatenpüree dazwischen, Käse daraufgeben, Salat dazu.

(Deutsches Frauenwerk, Berlin)

Hammelkeule mariniert

Die Keule wird geklopft, einige Tage in Essig gelegt, dann mit etwas Essig, Gewürz und Wurzelwerk gebraten; das Gewürz kann gestoßen werden, damit die Keule eingerieben, bevor sie in Essigbeize gelegt wird.

(Albers, Traupel)

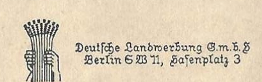
Hammelragout

(Geeignete Stücke: Kopf, Hals, Brust, Bauch.)

Fleisch in Essigbeize oder saure Milch legen, am besten 3—4 Tage, am Kochtage in der Beize weichkochen. Aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine dunkle Einbrenne herstellen, mit Beize und Brühe ablöschen, kochen bis sich das Fett oben absetzt, würzen, das Fleisch in Portionsstücke teilen und in die Soße geben. Zum Verbessern kann man Rotwein (alter Hagebuttenwein ist ein vorzüglicher Ersatz) oder Apfelwein darangeben. Die Soße muß entfettet werden.

(Rezeptsammlung der Landesbauernschaft und des Landesschafzuchtverbandes Württemberg)

Die vorstehende Rezeptsammlung ist kostenlos durch den Reichsverband Deutscher Schafzüchter e. V., Berlin W 35, Am Karlsbad 21 und durch den Reichsausschuß für volkswirtschaftliche Aufklärung, Berlin W 9, Bellevuestr. 5, zu beziehen.



Deutsche Landwerbung G.m.b.H.
Berlin SW 11, Hafenplatz 3

Schaffleisch Hammelfleisch

richtig zubereitet wohlschmeckend und nahrhaft

Was essen wir heute?

Diese tägliche Frage richtig zu beantworten ist wohl die größte Kunst der Hausfrau. Handelt es sich doch darum, die Beköstigung ihrer Angehörigen recht abwechslungsreich zu gestalten. Sie freut sich immer, wenn nach der Mahlzeit leere Schüsseln ihr beweisen, daß sie wieder das Richtige gewählt hatte.

Deutschland baut seine Schafhaltung wieder auf und damit wird wieder mehr

Schaf- und Hammelfleisch

erhältlich sein. Der Hausfrau bieten sich dadurch weitere Möglichkeiten, den Küchenzettel abwechslungsreicher zu gestalten, denn

richtig zubereitetes Schaf- und Hammelfleisch

ist wohlschmeckend, gehaltreich, ja sogar in Verbindung mit frischem Gemüse ein ganz ausgezeichnetes Gericht.

Richtiger Einkauf und sachgemäße Zubereitung sind aber stets die Voraussetzung für das Gelingen, also auch bei Gerichten mit Hammelfleisch. Berücksichtigt daher beim Einkauf und Zubereiten die folgenden Anregungen:

Beim Einkauf immer auf gut abgehangenes Fleisch achten und dasselbe mit lauwarmen Wasser abwaschen und enthäuten.

Kochfleisch nur mit soviel Wasser ansetzen, als später für Suppe oder Gemüse benötigt wird.

Bratstücke am besten im eigenen Fett zubereiten. Fette Fleischstücke mit der Fettseite nach unten in die Pfanne legen. Starken Fettbesatz vorher abschneiden und zum Braten des Fleisches besonders auslassen.

Schaf- und Hammelfleisch, wie Fischgerichte, nur auf heißen Platten und Schüsseln auftragen und von heißen Tellern essen.

Empfehlenswerte Zutaten: Rotwein, Salbei, Knoblauch, Thymian und Gewürze. Besonders geeignet als Beilage: sämtliche Gemüse, Kartoffeln und Teigwaren.

Suppen

Brühsuppe von Hammelfleisch

Dieselbe wird gekocht wie Rindfleischbrühe. Man setze das Fleisch mit kaltem Wasser auf, gebe alle Suppenkräuter und etwas Salz dazu und koche sie 2—2½ Stunden. Will man das Suppenfleisch zum Gemüse geben, lasse man die Brühe nicht länger kochen bis ersteres weich ist. Eine recht gute Suppe bekommt man auch von dem Abgang einer Hammelkeule, die man zum Braten oder Schmoren zurechtgemacht hat (Beinknochen, Haut usw.), wenn man reichlich Suppenkräuter nimmt. Da Hammelfleisch sehr fett ist, muß man die Brühe nach dem Abgießen länger stehen lassen, sonst entfettet sie sich nicht vollständig. Einlage nimmt man wie zur Rindfleischbrühe.

(Albers, Traupel)

Kopffleischsuppe

Kopf mit Wurzelwerk weichkochen, die Brühe durch ein Sieb geben und darin rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln weichdämpfen. Abschmecken mit Kümmel, Salz und Essig. Von Speck und einem Löffel Mehl eine Einbrenne herstellen, mit der Brühe aufgießen und am Schluß über das geschnittene Kopffleisch anrichten.

(Rezeptsammlung der Landesbauernschaft und des Landesschafzuchtverbandes Württemberg)

Kochgerichte

Weiße Bohnen

Zutaten: ¾ Pfund weiße Bohnen, Wasser zum Einweichen, nach Bedarf: Zwiebel, Sellerie, 50—80 g Hammelfett, 3 Eßlöffel Mehl, Salz.

Zubereitung: Die am Tage vorher verlesenen gewaschenen Bohnen werden eingeweicht und am anderen Tag in dem gleichen Wasser weich gekocht; Zwiebeln und Sellerie läßt man mitkochen, Fett und Mehl wird geröstet, mit Bohnenwasser abgelöscht. Nach 10—15 Minuten schüttet man die Bohnen in die gut abgeschmeckte Mehlschwitze. Anmerkung: Das Hammelfett gibt diesem und Kohlrabigemüse einen würzigen Geschmack und, da die Verwendung von Hammelfett im Haushalt wünschenswert ist, so bietet sich hier eine Gelegenheit dazu.

(Dr. Hünersdorf, Braunschweig)

Gekochter Hammelschlegel mit Gemüse

Den vorgerichteten Hammelschlegel in Salzwasser mit Zwiebel- und Suppengrünzusatz weichkochen und mit in Fleischbrühe weichgedämpften, in 4 Teile geschnittenen Wirsing nebst Salzkartoffeln anrichten.

(Rezeptsammlung der Landesbauernschaft und des Landesschafzuchtverbandes Württemberg)

Hammelfleischfrikassee

2 Pfund Hammelfleisch, 1 l Wasser, Salz, Pfefferkörner, 1—2 Eßlöffel Kümmelkörner, Zwiebeln, Mehl, Fett. Das Fleisch wird in passende Stücke zerteilt, mit kochendem Wasser und den Gewürzen aufgesetzt, 1½ Stunden gekocht. Dann gibt man das Fleisch auf einen Durchschlag, bereitet eine helle Mehlschwitze, gibt die Brühe allmählich hinzu und legt das Fleisch wieder hinein.

(Reichsverband landwirtschaftlich. Hausfrauenvereine)

Hammelfleisch mit Weißkohl

Ein Stück Hammelfleisch oder Rippe wird gekocht. Einen Kopf Weißkohl entblättert man und kocht die Blätter (ohne zu brühen) in der Hammelbrühe weich, tut zuvor schon Kümmelkörner und das nötige Salz dazu und richtet den Kohl auf einer Schüssel an und legt die Fleischstücke um den Kohl, Salzkartoffeln dazu.

(v. Woisky, Ballau)

Lamm- oder Hammelragout

von Hals, Bauch, Rippen.

Das Fleisch wird von Haut und Knochen befreit, in 2 Zentimeter große Würfel geschnitten. In wenig Wasser mit Salz, einer Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Gewürz, sowie einem Kräuterbündelchen kocht man die Fleischstücke weich und nimmt sie aus der Brühe. Diese wird nach Bedarf entfettet, durchgegossen und mit einer braunen Mehlschwitze sämig gekocht. Das Fleisch wird in die Tunke gelegt und mit etlichen entkernten Zitronenscheiben, eingemachten Perlzwiebeln, feingeschnittenen Salz- oder Essiggurken und einigen Löffeln Estragonessig gut durchgedünstet. Man richtet das Ragout mit recht schaumigem Kartoffelbrei an.

(Dr. Wilsdorf, Berlin)

Rouladen

Dazu nimmt man das lose dünne Fleisch, welches unten an den Rippen sitzt. Es gibt zwei Rouladen ab. Auf dieses glatte Fleisch werden kleine flache, dünne Speckscheiben gelegt, ferner fein gehackte Zwiebel, das nötige Salz und feiner Pfeffer. Nun rollt man das Fleisch zu einer festen Rolle und umwickelt es mit Garn. Diese Rouladen kann man gleich abkochen oder auch in etwas Salzlake legen. Es werden vor dem Gebrauch die Fäden abgenommen und dann Scheiben wie Wurst geschnitten. Man kann sie als Aufschnitt kalt zum Kartoffelgericht geben. Die Brühe von den Rouladen findet zur Suppe oder Brühkartoffeln auch zu Gemüse Verwendung.

Statt des Kochens können die Rouladen auch geschmort werden.

(Dr. Wilsdorf, Berlin)

Hammelkümmelfleisch

Brust und Rippen vom Hammel werden in Stücke gehackt und in kochendes Wasser gelegt; letzteres muß etwas überstehen. Es wird gesalzen und ein Löffel Kümmelkörner dazu getan. Die Soße wird mit Kartoffelmehl bündig gemacht, etwas gewürzt und über das Fleisch gegossen.

(Stöck, Beyditten)

Bratgerichte

Hammelbraten mit gedämpftem Gemüse

Zutaten: Blatt oder Nierenstück, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Tomaten, Butter und Gemüse, Gurken.

Den Braten fast fertig braten, öfters mit Fett übergießen und, wenn er braun ist, herausnehmen. Die Soße entweder klar lassen oder mit Mehl binden. In die kochende Soße den Braten zurückgeben, vollends weichbraten und einige Essiggurken mitkochen (verbessert den Geschmack wesentlich). Als Hauptbeilage zu diesem Braten gibt man gelbe Rüben, die man auf einer Platte bergartig anrichtet und mit gedämpfter Sellerie, Brockelerbsen und Ackersalat garniert. Ackersalat sollte noch eigens dazu gegeben werden, ebenso Schal- oder Salzkartoffeln.

(Rezeptsammlung der Landesbauernschaft und des Landesschafzuchtverbandes Württemberg)

Lamm- oder Hammelkoteletts

Das Braten der Hammelkoteletts soll statt in Butter in sehr heiß gemachtem Nierentalg vorgenommen werden. Die